

# AVERTISSEMENTS AGRICOLES

BULLETIN  
TECHNIQUE  
DES  
STATIONS  
D'AVERTISSEMENTS  
AGRICOLES

DLP 18-11-68 857692

PUBLICATION PÉRIODIQUE

ÉDITION DE LA STATION DE RENNES (Tél. 36-01-74)

(CALVADOS, COTES-DU-NORD, FINISTÈRE, ILLE-ET-VILAINE, MANCHE, MORBIHAN, ORNE)

Sous-Régisseur de Recettes de la D.D.A. — Protection des Végétaux. Route de Fougères, RENNES

C. C. P. RENNES 9404-94

ABONNEMENT ANNUEL

25 F

BULLETIN N° 98

15 Novembre 1968

## LES MALADIES DE CONSERVATION DES POMMES ET DES POIRES

### PRINCIPES DE LUTTE

Chaque année, une partie non négligeable de la récolte de pommes et de poires se trouve détruite par des maladies dites "de conservation". Ceci signifie que ces affections apparaissent pendant la période qui suit la récolte jusqu'à la commercialisation.

Les champignons qui provoquent ces maladies appartiennent à des espèces variées. Toutefois, du point de vue biologique, on peut les classer en deux grands groupes : les parasites pénétrant dans le fruit par des blessures et ceux pénétrant par des portes d'entrée naturelles, comme les lenticelles, l'oeil ou le pédoncule. Dans ce dernier cas, le développement de la maladie se produit longtemps après l'inoculation, d'où le nom de parasites latents qu'on leur donne.

#### - Les parasites de blessures :

Les spores de ces champignons sont mises en contact direct avec la chair par des blessures dont les causes peuvent être variées : grêle, chocs, insectes divers, vent violent. Les spores germent immédiatement et la pourriture s'installe rapidement, envahissant le fruit tout entier en quelques jours. C'est le cas de *Monilia fructigena*, des *Penicillium*, du *Botrytis cinerea*, bien que ce dernier puisse aussi devenir parasite latent dans certains cas.

Les blessures se produisant très souvent lors des opérations de récolte ou de tri, ces maladies apparaissent en général en début de conservation.

#### - Les parasites à développement retardé ou parasites latents :

Les spores de ces champignons arrivant au contact des lenticelles, du pédoncule ou de l'oeil, vont germer et développer un mycelium très réduit qui va rester à l'état de vie ralentie jusqu'au début de la maturité du fruit. Ce n'est que lorsque le fruit sera mûr que les pourritures commenceront à apparaître. Par conséquent, au moment de la récolte, l'arboriculteur ne pourra pas se rendre compte des infestations.

Les contaminations se produisent dans le verger, alors que les fruits sont encore sur les arbres, mais les pourritures n'apparaissent qu'après une durée plus ou moins longue de conservation.

Dans ce groupe de parasites nous trouvons : *Cylindrocarpon mali*, *Trichoseptoria fructigena*, *Gloeosporium perennans* et *Gloeosporium fructigenum*, *Phacidiella discolor* et *Botrytis cinerea*. Il en existe d'autres, mais ils ne revêtent pas une grande importance économique.

#### - PRINCIPES DE LUTTE -

La lutte contre tous ces parasites doit s'organiser en fonction de leur biologie. Dans le cas des parasites de blessures, un effort particulier devra être entrepris en vue de supprimer les portes d'entrée du champignon :

- Dans les zones soumises à des vents violents, on veillera à établir des brise vent.
- A la suite d'un orage de grêle, une pulvérisation avec un fongicide cicatrisant du type oxyquinoléate de cuivre est recommandée.
- L'arboriculteur devra suivre avec soin les Avis de traitement concernant la tavelure pour éviter l'apparition de cette maladie. En effet, les craquelures provoquées par ce champignon peuvent constituer des portes d'entrée pour d'autres parasites, en particulier *Trichothecium roseum* et *Oospora piricola*.
- Dans le verger, dès le printemps, on disposera des pièges pour les guêpes. Cette technique, mise en place de très bonne heure, permet de capturer les fondatrices.
- La lutte contre les vers des fruits devra être effectuée avec le plus grand soin.
- Enfin, on évitera les chocs brutaux au cours de la récolte et pendant les diverses manipulations qui la suivent (transport, tri, etc..)

La lutte contre les parasites latents dont les contaminations se produisent au verger exige une surveillance continue des arbres de façon à les maintenir dans un état sanitaire parfait. En effet, les pourritures observées au cours de la conservation sont dues, dans la plupart des cas, à des champignons vivants sur le bois : c'est ainsi que *Cylindrocarpon mali* n'est autre que la forme imparfaite de *Nectria galligena*, agent du chancre européen. De même, les *Gloeosporium* sont les formes imparfaites de *Pezicula malicorticis* et de *Glomerella cin-gulata*, tous deux agents de chancres sur les rameaux.

Il convient donc de supprimer les chancres et de désinfecter les plaies de taille. Au cours de l'hiver on opérera un nettoyage complet des arbres en supprimant les rameaux morts, les vieilles écorces ainsi que les mousses et les lichens.



Il ne faut pas oublier non plus que les contaminations peuvent se produire par les cicatrices provoquées par la chute des feuilles. Deux traitements, l'un vers la moitié, l'autre à la fin de cette chute, peuvent être effectués avec des produits cupriques (utiliser de préférence le sulfate neutre qui a aussi une certaine action bactéricide). Par ailleurs, en cas de gelées printanières, un traitement peut s'avérer utile (le choix du produit sera fonction du stade de la culture).

L'ensemble des mesures destinées à combattre tous ces parasites doit entrer dans le cycle normal des traitements du verger.

L'élimination des portes d'entrée, d'une part, de l'inoculum existant dans le verger, d'autre part, peut seule amener une réduction importante des pourritures en cours de conservation.

A CRESPI  
Ingénieur d'Agronomie.